



**Henriman
Formation**

CERTIFICAT DE SPECIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Formation diplômante de niveau 3

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP: 38761

CODE ROME : D1104

DATE D'ENREGISTREMENT: 26/03/2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

*les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans la cadre d'un parcours individualisé

RNCP38761BC01 - PRODUIRE DES ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX ET PETITS FOURS, GÂTEAUX DE VOYAGE, TARTES ÉLABORÉES ET CROQUEMBOUCHES

- Réaliser les pâtes et appareils
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Transformer les fruits frais et secs
- Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
- Assembler les éléments réalisés pour la production
- Mettre en valeur la production

RNCP38761BC02 - OPTIMISER LA PRODUCTION EN PÂTISSERIE

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon la fabrication
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier sa production
- Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Réaliser ses productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail

Bloc 2 - Identifier les besoins en matières premières et les stocker.

Bloc 3 - Organiser sa production.

Bloc 4 - Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.

Bloc 5 - Présenter et commercialiser les produits finis.

Bloc 6 - Animer une équipe.

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)

Pré requis : Apprenants titulaires d'un CAP Pâtissier ou Bac Professionnel Boulangerie-Pâtisserie.

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité. Les sessions démarrent en septembre chaque année.

Contact du référent pour dossier d'inscription.

Monsieur Dominguez Thomas: 06 88 21 08 19

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.

Contrat d'apprentissage : 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.

Contrat de professionnalisation : 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.

CPF : L'apprenant devient stagiaire de la formation. Le CPF finance un nombre d'heures selon les droits disponibles.

Durée totale de la formation: 1820 heures dont 560 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation, ou par le CPF.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.

Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.

Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.

Accompagnement en centre de formation et en entreprise.

3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée de formation.

Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.



HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.

Contact référente handicap : Madame Bénédicte Pâtissier 02 28 23 79 85

Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88

Contact référente mobilité : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi: Pâtissier de boutique, salon de thé, traiteur, hôtels...

Evolution professionnelle: Ouvrier spécialisé en pâtisserie dans une boulangerie pâtisserie artisanale, de gms, en pâtisserie industrielle ou en restauration.

Poursuites d'études: BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur.

NOS STATISTIQUES 2024 2025

- *Taux de présentation à l'examen:*
- *Taux d'obtention :*
- *Taux de rupture :*
- *Taux d'abandon :*
- *Taux de satisfaction donné à la formation :*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois :*



**Henriman
Formation**

PLUS D'INDICATEURS SUR

[HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET

[HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM](http://www.henrimanformation.com)

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE

[HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR](http://www.francecompetence.fr)

